



## Accords mets et vins

Ce vin accompagnera vos apéritifs dinatoires, tapas, grillades, charcuteries, fromages

## Détails

## Caractéristiques

**Terroir** : Sol gravette, grepp

**Cépage** : 55% Merlot, 45% Tannat

**Viticulture** : Vendangé volontairement sur le fruit pour bénéficier de tous les arômes de fruits rouges des raisins.

**Vinification** : Cuvaïson à 24°c pendant 15 jours. Soutirage avec aération tous les mois jusqu'à la mise en bouteilles, 6 à 8 mois après la récolte.

**Elevage** : Elevage sur lies fines pendant 3 mois, afin de lui apporter le volume et la rondeur.

## Dégustation

**Robe** : Belle robe rubis profond avec des reflets violacés

**Bouche** : Attaque en bouche souple, ronde et fruité. Le Merlot apporte sa sucrosité et sa douceur alors que le Tannat va marquer la bouche de ses touches puissantes et structurées.

**Finale** : La finale, longue et élégante marque la réussite de cette cuvée conviviale.

**Garde** : A consommer jeune, c'est un vin festif

**Température de service** : Servir à température ambiante

